

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2022/C 231/13)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Peitzer Karpfen”

EU br.: PGI-DE-02587 – 5.9.2019.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv(i)

„Peitzer Karpfen”

2. Država članica ili treća zemlja

Njemačka

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Peitzer Karpfen” je maloljuskavi šaran s ravnim leđima, uglavnom punim nizom leđnih krljušti od glave do repa i nekoliko zrcalnih krljušti na korijenu parnih peraja i repa te kod škržnog poklopca. Može biti bez pojedinačnih raštrkanih krljušti ili ih imati vrlo malo. Žute nijanse na trbuhu prelaze u maslinastozelenu boju na leđima. Omjer širine i duljine tijela varira od 1 : 2,5 do 1 : 3,4. Faktor debljine kod ribe u mrijestu iznosi od 3,0 do 4,0. Oblik je uglavnom izdužen.

Udio mesa:

- bez utrobe, s glavom 70–80 %,
- bez utrobe, bez glave 53–63 %,
- filet s kožom 32–42 %,
- filet bez kože 28–38 %.

Meso je svjetloružičaste do bljedoružičaste boje, čvrsto, mekano i krto, prepoznatljiva okusa tipičnog za tu vrstu i aromatična mirisa.

Šarani „Peitzer Karpfen” mogu se prodavati živi, usmrćeni, bez utrobe ili filetirani ili kao zamrznuti prehrambeni proizvod. Dopušteno je i dimljenje, a u tu svrhu može se upotrijebiti i riba koja je prethodno bila podvrgnuta zamrzavanju. Mogu biti toplo ili hladno dimljeni iznad bjelogorične drvene sječke nakon salamurenja. U svim navedenim metodama pripreme i prerade spomenuti prepoznatljiv okus tipičan za tu vrstu ostaje sačuvan.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Osnova prehrane šarana „Peitzer Karpfen” prvenstveno je prirodna hrana iz ribnjaka (zooplankton, fitoplankton itd.). Takva prehrana od odlučujućeg je utjecaja na razvoj šarana „Peitzer Karpfen” u svim fazama uzgoja. To je čimbenik koji osigurava prethodno opisanu posebnu kvalitetu mesa. Dopunska je hrana dopuštena, od druge faze uzgoja i žitaricama. Ako se žitarice daju kao dopunska hrana, to mora biti u skladu s važećim nacionalnim propisima.

Hrana za životinje koja se koristi za dohranu ne smije biti genetski modificirana.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Riba se uzgaja unutar definiranog zemljopisnog područja. Pri određivanju uzgojne gustoće vodi se računa o tome da uvjeti budu primjereni vrsti i dobi životinja i odgovarajući za fazu proizvodnog ciklusa. Odabirom uzgojne gustoće nastoji se postići optimalan rast u smislu veličine i broja jedinki. U skladu sa smjericama dobre profesionalne prakse uzgojna gustoća i prehrana jamče ekstenzivno iskorištavanje prirodne hrane dostupne u ribnjaku, čime se postiže iznimna kvaliteta mesa.

Proizvodni ciklus šarana „Peitzer Karpfen” sastoji se od sljedećih faza: održavanje matičnog jata i odabir rasplodnih životinja, razmnožavanje šarana „Peitzer Karpfen” u umjetnim ribnjacima, puštanje mrijesta u prirodne ribnjake, uzgoj mlađa, uzgoj ribe do veličine za konzumaciju, čišćenje ribnjaka, te držanje ribe u prirodnim ili umjetnim ribnjacima.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća sljedeću regiju u saveznoj državi Brandenburg:

- grad Peitz u okrugu Spree-Neiße,
- općinu Teichland u ruralnom okrugu Spree-Neiße,
- općinu Kolkwitz u ruralnom okrugu Spree-Neiße,
- grad Lübben u ruralnom okrugu Dahme-Spreewald,
- općinu Schlepzig u ruralnom okrugu Dahme-Spreewald.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

(1) *Posebnosti zemljopisnog područja:*

Zahtjev za registraciju ZOZP-a „Peitzer Karpfen” temelji se na kvaliteti i posebnom ugledu proizvoda. Meso šarana „Peitzer Karpfen” posebno je privlačno jer ima prepoznatljiv okus i aromatičan miris. Na tom zemljopisnom području proizvodi se u skladu s tradicijom duljom od 100 godina, koja obuhvaća odabir i uzgoj u kombinaciji s iznimno povoljnim zemljopisnim i klimatskim uvjetima, što osigurava visoku kvalitetu i stvara temelj za poseban ugled.

Regija koja obuhvaća zemljopisno područje ZOZP-a „Peitzer Karpfen” središte je ribarske kulture u saveznoj pokrajini Brandenburg. Veličina i struktura ribogojilišta šarana oblikuju izgled krajolika. Zemljopisno područje ZOZP-a „Peitzer Karpfen” posebno je zahvaljujući stabilnom dotoku vode visoke kvalitete tijekom cijele godine, što omogućuju umjetni kanali izvedeni iz rijeke Spree ili njezinih pritoka, kao što su Hammergraben i Priorgraben. Ribnjaci u gradu Peitzu imaju uglavnom pjeskovito i vapnenačko dno relativno siromašno hranjivim tvarima i nisu naročito muljeviti. Mikroorganizmi u njima dobre su kvalitete, ali nema ih mnogo, a pH-vrijednost vode iznosi od 7 do 8. Jedinstveno obilježje ribnjaka u Peitzu je to što su usprkos svojoj veličini (neki su veći od 100 hektara) u prosjeku duboki samo 0,9 – 1,0 m. Ribnjaci za hibernaciju mogu biti dublji. Biološka je prednost to što se voda brzo zagrije, što povećava količinu prirodne hrane za šarana.

Taj potencijal brzog zagrijavanja potpomognut je blagom prosječnom godišnjom temperaturom u toj regiji, koja je u razdoblju od 1961. do 1990. iznosila 8,9 °C, što je 0,7 °C više od njemačkog prosjeka u istom razdoblju. Zahvaljujući tim lokalnim čimbenicima i poluintenzivnom uzgoju postiže se jedinstvena kvaliteta mesa. Kad je riječ o razvoju mase, šaran „Peitzter Karpfen” obično doseže od 25 do 50 g u dobi od jedne godine te od 250 do 500 g u dobi od dvije godine, a na tržište se najčešće stavlja u dobi od tri godine s masom od 1,5 do 2,5 kg. Teži primjerci mogući su u dobi od tri godine ako su hibernirali u toploj vodi te u dobi od četiri ili više godina.

(2) *Posebnosti proizvoda:*

Soj šarana „Peitzter Karpfen” potječe od šarana kojeg je krajem 19. stoljeća na području Peitza uzgojio državni činovnik Kuhnert, i od tog se vremena uzgaja kao čistokrvan.

Soj je nastao križanjem galicijskog, holštajnskog i lužičkog soja. Rezultat te kombinacije je soj koji brzo raste, vrlo je otporan na bolesti i loše vremenske prilike, a ima visok udio mesa i ukusan je.

„Peitzter Karpfen” je maloljuskavi šaran ravnih leđa. Izduženo tijelo obilježava omjer širine i duljine od 1 : 2,5 do 1 : 3,4. Meso šarana „Peitzter Karpfen” svjetloružičaste je do bljedoružičaste boje, čvrsto, mekano i krto, ima prepoznatljiv okus tipičan za tu vrstu i aromatičan miris. Šaran „Peitzter Karpfen” postiže masu od 25 do 50 g u dobi od jedne godine te od 250 do 500 g u dobi od dvije godine. Na tržište se uglavnom stavlja u dobi od tri godine s masom od 1,5 do 2,5 kg i četiri godine s masom od 2,5 kg ili više.

(3) *Uzročna povezanost:*

Kvaliteta proizvoda rezultat je sljedećih osobitih proizvodnih postupaka, po kojima je šaran „Peitzter Karpfen” jedinstven:

- a) Održavanje matičnog jata i odabir rasplodnih životinja koje po svojim karakteristikama najpotpunije odgovaraju karakteristikama šarana „Peitzter Karpfen”. Rasplodne životinje drže se u prirodnim vodama bogatima prirodnom hranom te dobivaju dopunsku hranu na bazi žitarica kako bi se postigla osobito dobra kvaliteta ikre odnosno mlijечи.
- b) Razmnožavanje rasplodnih šarana „Peitzter Karpfen” u umjetnim ribnjacima, od kojih se u neke dodaje topla voda. U tom slučaju upotrebljava se umjetno mriještenje kako bi se osigurali optimalni datumi odnosno nabolji uvjeti pri puštanju mriješta, koji tu ostaje tijekom stadija predličinke i stadija žumanjčane vrećice.
- c) Puštanje mriješta u prirodne ribnjake. Na sredini stadija žumanjčane vrećice mriješt se pušta u prirodne ribnjake kako bi se prilagodio prirodnoj hrani. Po završetku stadija žumanjčane vrećice, mriješt se hrani najprije gotovo isključivo prirodnom hranom.
- d) Uzgoj mlađa – razvoj tijekom prve godine do jedne godine starosti u prirodnim ribnjacima za uzgoj. Šarani starosti od jedne do dvije godine prosječne mase od 25 do 50 grama vade se iz ribnjaka za uzgoj. Oni zatim hiberniraju u prirodnim ribnjacima ili se premještaju u umjetne ribnjake za uzgoj u koje se dodaje topla voda, kako bi nastavili rasti.

Između dvije i tri godine starosti riba se tradicionalno drži u prirodnim ribnjacima ili umjetnim ribnjacima s toplom vodom.

- e) Uzgoj ribe do starosti od 3 i više godina odvija se u odgovarajućim prirodnim ribnjacima za rast. Izlov ribe iz ribnjaka općenito se odvija uz dodavanje svježe vode.
- f) Držanje ribe u prirodnim ribnjacima ili u umjetnim ribnjacima uz dodavanje svježe vode i, prema potrebi, kisika (najmanje pet dana), kako bi se mogla razviti potpuna čistoća tipičnog okusa šarana „Peitzter Karpfen”.

Održavanje izvorne genetske linije temelji se prije svega na ljudskom faktoru, jer se stručno znanje i vještine nastali višestoljetnom tradicijom održavaju i nastavljaju zahvaljujući dugoročnoj kadrovskoj politici i dalekovidnom regrutiranju novih generacija radne snage. Stručno izvedeni pojedinačni koraci osiguravaju da proizvod na kraju ima jedinstvenu kvalitetu odnosno da meso ima svoj karakterističan okus i aromatičan miris.

Poseban ugled proizvoda rezultat je tradicije duge više od 100 godina, što dokazuje i činjenica da je njime snabdijevan dvor Kraljevine Pruske te njegova prisutnost u relevantnom prehrambenom sektoru koja je daleko iznad prosjeka.

„Peitzer Karpfen” trenutačno ima istaknut položaj na tržištu u Njemačkoj. Svaki dvadeseti šaran proizveden u Njemačkoj potječe s opisanog zemljopisnog područja. Kvaliteta se temelji na tradiciji soja „Peitzer Karpfen” koja traje već više od 100 godina te uvijek pažljivoj selekciji tipičnih, zdravih i vitalnih primjeraka za uzgoj. Pozornost se pri odabiru rasplodnih životinja posvećuje tipičnim svojstvima kao što su visoka leđa, struktura mesa te omjer mesa i kostiju. Istovremeno se sprečava križanje s drugim vrstama šarana kako bi se ta tipična svojstva očuvala. Dakle, jedinstvena kvaliteta šarana „Peitzer Karpfen” uspjela je nastati u iznimno povoljnim zemljopisnim i klimatskim uvjetima (obilan dotok vode iz rijeke Spree, pjeskovito tlo siromašno hranjivim tvarima, mala količina mulja, plitka voda). Budući da iskusno osoblje stalno odabire posebno zdravu i snažnu ribu za rasplod, izbjegava se proizvod manje kvalitete i umjesto toga jamči se ujednačeno visokokvalitetan i jedinstven okus mesa. To utječe na pozitivnu percepciju potrošača i povećava tržišni obujam proizvoda te njegov ugled. Šaran „Peitzer Karpfen” osvojio je nekoliko važnih nagrada, među kojima su sljedeće:

- 1897. nagrada grada Hamburga i zlatna medalja,
- 1898. glavna nagrada u Dresdenu,
- 1901. prvak na ribarskoj izložbi u Gdanjsku,
- 1904. glavna nagrada i prvo mjesto na ribarskoj izložbi Njemačkog poljoprivrednog društva u Gdanjsku,
- 1906. nagrada na ribarskoj izložbi u Berlinu,
- 1964. nagrada na 12. poljoprivrednoj izložbi u Leipzigu-Markleebergu.

Zbog kvalitete šarana „Peitzer Karpfen” i velike pouzdanosti njegove proizvodnje industrija uzgoja ribe u ribnjacima u Peitzu postala je snabdjevač dvora Kraljevine Pruske. Čak se i slava i značaj dražbe šarana u Cottbusu može povezati s kvalitetom i ugledom šarana „Peitzer Karpfen”. Više od pola stoljeća bio je središte trgovine šaranima u srednjoj Europi. Čak i za vrijeme Demokratske Republike Njemačke regija Peitz bila je vodeće mjesto za industriju uzgoja šarana. Šaran „Peitzer Karpfen” izvezio se, primjerice, čak i u Zapadni Berlin.

Ribnjaci u Peitzu, površine veće od 1 000 hektara, među najvećim su takvim regijama u Europi. Šaran „Peitzer Karpfen” iznimno je popularan u Njemačkoj i distribuiran se u cijeloj zemlji. Svake se godine uzgoji i ulovi više od 500 tona šarana „Peitzer Karpfen”. To je moguće samo na tom definiranom zemljopisnom području zbog rijeke Spree i njezinih pritoka koje jamče stalan dotok vode. U sušnim godinama, kad se ostale regije suočavaju s niskim vodostajem, dotok svježje vode iz rijeke Spree sprečava povećanje podvodne vegetacije i mulja, koji bi negativno utjecali na meso šarana. Zato šaran uzgojen u ostalim regijama ima snažniji okus mulja. Međutim, meso šarana „Peitzer Karpfen” zadržava svoj izvrstan okus, zbog čega je kvalitetno i vrlo ugledno.

Mediji često izvješćuju o šaranu „Peitzer Karpfen”. Televizijski kanali ARD i WDR prikazali su opsežan prilog o šaranu „Peitzer Karpfen”. Novine *Lausitzer Rundschau* izvijestile su o statusu šarana „Peitzer Karpfen” na Međunarodnom ribarskom sajmu 2014.

„Peitzer Karpfen” redovito se spominje na brojnim izložbama i informativnim događajima. Godišnje čišćenje ribnjaka u razdoblju od rujna do studenoga obilježava slavlje uz tisuće posjetitelja koji uživaju u demonstracijskom ribolovu na ribnjaku za uzgoj u Peitzu. Ribarski festival održava se u Peitzu drugog vikenda u kolovozu i privlači brojne posjetitelje iz raznih krajeva. Razdoblje od Božića do Nove godine prvenstveno privlači kupce iz Berlina i Cottbusa koji strpljivo čekaju u dugim redovima pred prodajnim stolovima. Svježa riba prodaje se kupcima u regiji poznatoj kao „Cesta šarana Peitzer Karpfen”, koja se proteže od Königs Wusterhausena u blizini Berlina do Hoyerswerde u Saskoj. Obilaskom ribnjaka dobiva se uvid u raznoliko stanište i praksu uzgoja ribe. Staza kroz prirodu duga je 2,3 kilometra i prolazi područjem ribnjakâ, na kojem se nalaze znakovi i mjesta za zaustavljanje s podacima o krajoliku ribnjaka u Peitzu kroz povijest i danas. Tom idiličnom regijom s ribnjacima prolaze i poznate regionalne i nacionalne biciklističke i pješačke rute. Ribarski muzej otvoren je 2006. posebno za šarana „Peitzer Karpfen” uz djelomičnu pomoć sredstava EU-a. Otvaranje muzeja prikazano je na nacionalnoj televiziji. Muzej ima razne izložke i opisuje povijesni razvoj ribarske industrije u ribnjacima Peitza do današnjih dana.

Recepti za pripremu šarana „Peitzer Karpfen” mogu se pronaći u internetskim bazama podataka s receptima, a mala kuharica s jelima koja sadržavaju „Peitzer Karpfen” dostupna je na Amazonu. Turistički vodiči ističu taj poseban specijalitet. Ronny Pietzner, kuhar u hotelu s pet zvjezdica Grand Elysee Hamburg, uvrstio je u svoju kuharicu jedan od svojih omiljenih recepata sa šaranom „Peitzer Karpfen”.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda:

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41757>
